

Smaki Wielkanocy

Niedługo na Rynku Głównym w Krakowie rozpoczną się targi wielkanocne. Przedświąteczne, cieszące się wielką popularnością targi są organizowane od 20 lat w okresach poprzedzających nadejście świąt Bożego Narodzenia oraz świąt Wielkanocy. Targi, przede wszystkim dzięki dekoracjom, wprowadzają miasto w świąteczny nastrój.



foto: Tadeusz Brzeski

Lada dzień na krakowskim rynku zaczynają pojawiać się wielkanocne kramy.

Tadeusz Brzeski

Targi na Rynku Głównym wzbudzają kontrowersje wśród mieszkańców miasta – mówi Tadeusz Czarny, dyrektor Wydziału Spraw Administracyjnych UMK. – Musimy sobie jednak zdawać sprawę z tego, że choć rynek jest rzeczywiście salonem miasta, nie można zapominać o genezie tego miejsca. Przecież to właśnie tu, w sercu miasta jeszcze do niedawna odbywały się targi i jarmarki.

– Siła oddziaływania jarmarków była tak duża, że w wielu miastach do dziś pozostały po nich ślady w postaci festiwalu sztuki, festynów ludowych itp. Odbywają się one w tych samych terminach, w których dawniej organizowano lokalne jarmarki – dodaje Roman Gawrysiak, prezes firmy Artim, która jest bezpośrednim organizatorem targów.

Kraków należy do takich miast. Najstarsze informacje o jarmarkach krakowskich pochodzą z 1310 r. Już wtedy funkcjonowały w mieście trzy jarmarki. Pierwszy w roku nazywano „na św. Stanisława” lub Świętokrzyskim. Drugi jarmark zwany był potocznie małym, a oficjalnie „na św. Wita”. Rozpoczynał się 11 czerwca. Był krótszy, handlowano tylko pięć dni oraz podobnie jak w przypadku św. Stanisława dwa „półdnie”. Trzeci jarmark, świętomichalski, rozpoczynał się w dniu tegoż patrona, czyli 29 września,

i trwał najprawdopodobniej tyle samo co jarmark św. Stanisława.

Jarmarki miały dla miasta wielkie znaczenie. Przybywali na nie liczni kupcy z dalekich stron. Podczas jarmarku nie obowiązywały ograniczenia wynikające z prawa składu. Mieszkańcy miasta dzięki jarmarkom mogli zaopatrzyć się w towary na co dzień trudno dostępne, a także taniej dokonać zwykłych zakupów.

A dziś? W tegorocznych targach wielkanocnych zapowiedziało swój udział około 60 kupców reprezentujących nie tylko Małopolskę, ale również inne regiony Polski. Produkty oferowane przez kupców to przede wszystkim artykuły świąteczne, koszyki, palmy, świeczki, wyduszonki, ponadto: ręcznie malowana porcelana, biżuteria, obrusy świąteczne, kierzce, plecionki, wyroby z masy solnej, z maki, z siana, z drewna, wyroby regionalne. Dla krakowian i turystów odwiedzających targi przygotowano punkty małej gastronomii proponujące kuchnię staropolską, pierogi, oscypki, słodczyce oraz becuki z grzańcem galicyjskim.

– Regionalne produkty spożywcze to jedna z głównych atrakcji wszystkich targów – twierdzi Jerzy Kotala, wiceprezes Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej. – Organizatorzy dbają o to, by były grille i inne punkty gastronomiczne, bo klienci tego po prostu wymagają.

Zarówno Gawrysiak, jak i Kotala przekonują, że w Krakowie ograniczona jest działalność gastronomiczna podczas targów w Rynku. Ponadto zawsze wprowadzane są nowości. Choć z problemami.

– Każdy grill musi mieć kilka potraw związanych z konkretnymi świątami – wyjaśnia Roman Gawrysiak. – Klienci jednak rzadko eksperymentują. Kupują najchętniej kielbasę, steki, golonkę, kiszkę. Inne potrawy nie cieszą się takim powodzeniem. Od dziesięciu lat zabiegaliśmy, by wprowadzić na stoiskach pierogi. Dopiero od 3 lat udało się na stałe wprowadzić je do menu. Nie powiodło się natomiast z maczanką po krakowsku, kapustą z grochem, plackami ziemniaczanymi, tzw. moskalami przygotowywanymi przez prawdziwego górala. Klęską zakończyła się próba wprowadzenia do oferty ryb. Zwolenników zyskały natomiast zapiekanki oraz chleb ze smalcem.

Dyrektor Tadeusz Czarny tłumaczy, że grille działają tylko w ściśle określonym czasie, każdy z nich stoi na drewnianej podłodze, by chronić płytę Rynku, mają również dachy z zamontowanym wyciągiem grawitacyjnym. O potrzebie działania takich punktów gastronomicznych świadczy fakt, że właśnie przy nich podczas trwania targów stale ustawiają się kolejki, a zażaleń na jakość potraw jest bardzo mało.

– Grille i stoiska z grzańcem funkcjonują najdłużej – mówi Kotala. – Nawet jeśli wszystkie kioski handlowe są już pozamykane, to przy grillach ciągle jest pełno ludzi, nawet do godz. 3 w nocy. Wtedy większość restauracji w Rynku jest już zamknięta.

W tym roku atrakcją targów wielkanocnych będzie czterodniowa impreza pod nazwą Małopolski Wielkanocny Smak, urządzana wspólnie z Urzędem Marszałkowskim. W 12 kioskach dostępne będą potrawy i wyroby regionalne z różnych stron naszego województwa.

Organizatorzy starannie przygotowują się do targów. Impreza rozpocznie się w piątek 26 marca o godz. 16. Podczas otwarcia prezentowane będą specjalne dukaty UNICEF. W Niedzielę Palmową spod Barbakanu o godz. 11.30 wyjdzie korowód z palmami, a poświęcenie palm na Rynku Głównym przed kościołem Św. Wojciecha będzie o godz. 11.45, potem na estradzie rozpocznie się pokaz palm i obrzędów.

W sobotę 3 kwietnia w godz. 12–15 zorganizowany zostanie pokaz stołów regionalnych oraz poświęcenie koszyczków, a w poniedziałek wielkanocny w godz. 11–15 prezentowane będą tradycyjne obrzędy śmigus-dyngusa.

Organizatorzy targów, Krakowska Kongregacja Kupiecka, obchodząca w tym roku 600-lecie istnienia, oraz Fundacja Promocji Kultury Miasta Krakowa, zapraszają wszystkich krakowian i turystów do uczestnictwa w targach.